nfm
NORMANDIE
FRAICHEUR MER
Pour une pêche responsable

Répertoire

pour l'

Evaluation Qualité

des

Produits de la Pêche

et la

Normalisation Criée

Grilles de Cotation

GRILLES DE COTATION DES PRINCIPALES ESPECES DE BASSE-NORMANDIE

Présentation générale

Ce document est un outil à la normalisation des tris des qualités sous l'ensemble des criées de Basse-Normandie.

Il a été conçu avec 3 idées directrices :

- Préciser les critères qualité spécifiques des principales espèces de Basse Normandie pour chacune des qualités E, A, B définies par le règlement communautaire du conseil n° 2406/96 du 26 novembre modifié de la communauté européenne (cf annexes)
- Permettre d'appréhender le plus objectivement possible les limites de chacune des catégories de qualité E, A, B
- Etre facilement utilisable sur le terrain et être un outil pour le trieur dans sa prise de décision lors du classement en qualité E, A, B. Un affichage des grilles au format A3 est prévu près des postes de tri

Ce document vient en complément du référentiel photographique pour l'évaluation de la fraîcheur des produits de la mer établi pour l'Ofimer par Océanic Développement.

Remerciements

Nous tenons à remercier particulièrement l'ensemble des Directeurs et Responsables de tri des 4 criées Bas-Normandes pour leur étroite collaboration à l'établissement de ce document ; ainsi que les mareyeurs, les Services Vétérinaires de Granville et de Cherbourg et l'ensemble de nos partenaires financiers :

Communauté Européenne

FranceAgriMer

Organisation des Producteurs de Basse Normandie

Conseil Général Calvados

Synergie Mer Et Littoral Recherche et Développement

LA MANCHE CONSEIL GÉNÉRAL

MODE D'EMPLOI

Les grilles de cotation fraîcheur se présentent comme suit, sous forme d'un tableau, avec les qualités (E, A, B) disposées en colonnes et les critères qualités disposés en ligne. Elles sont illustrées de photographies représentatives des différents niveaux de qualité de l'espèce ; associées ou non à des photos de détails pour les critères spécifiques à l'espèce.

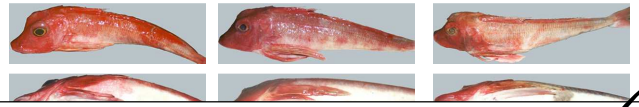
CLASSEMENT EN EXTRA (E)

Tous les critères écrits en gras doivent être présents pour pouvoir classer un poisson dans la catégorie E.

Ceci est rappelé par la phrase.

Les photographies illustrent l'ensemble des critères et représentent la limite inférieure de la catégorie E.

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR — **GRONDIN ROUGE**

Critères	E	A	B
Texture de la chair	**Rigide, ferme**	Ferme	**Molle**
Peau	**Couleur vive, brillante Rouge uniforme à présence de petites taches rouges grises**	**Rouge et grise**	**Grise**
Ventre	**Blanc, brillant**	Blanc, **anus brun**	**Tâches brunes autour de l'anus**
Œil	Convexe à plat. Pupille noire	Plat Pupille noire	Plat, pupille opaque
	Tous les critères gras sont nécessaires		Un critère gras suffit
Photos			

CLASSEMENT EN A

Le classement en A se fait par défaut.
On cherche avant tout à classer un poisson en E ou en B.
Ce qui n'est ni E ni B est A.

Les critères notés en gras sont ceux pour lesquels les changements sont les plus notables.

CLASSEMENT EN B

La présence d'un seul des critères notés en gras suffit à déclasser le poisson en B.

Ceci est rappelé par la phrase.

Les photographies illustrent l'ensemble des critères qualité et représentent la limite supérieure de la catégorie B.

GRILLE DE COTATION

ARAIGNEE

Critères	FRAICHEUR	
	EXTRA Tous les critères gras sont nécessaires	**A**
Réactivité	Vivace, se déplace Pattes et pinces recroquevillées	Peu vivace, peu de déplacement Léger relâchement des pattes et pinces
Carapace (face inférieure)	Très dure Colorée (aspect beige et Pigmentation rouge/orangé)	Dure Décolorée (aspect blanchâtre et peu de pigmentation)
Pinces et Pattes	Pinces présentes 0 à 1 patte absente	Pattes et pinces usées Absences de pinces ou pattes (voir épatté)

Critères de Détermination PRESENTATION
A "Epatté"
1 pince absente ou Repousse ≤ au 2/3 de la taille normale ou 4 pattes absentes

Photos

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin -tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	BAR

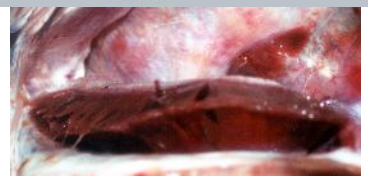
Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Parfaitement rigide, ferme	Partiellement rigide, ferme	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, brillantes Présence de toutes les écailles à quelques écailles manquantes Léger rougissement sur la tête et/ou le corps	Ecailles manquantes Quelques tâches rouges sur la tête et/ou le corps	Aspect gratté Nombreuses écailles manquantes Nombreuses tâches rouges sur la tête et/ou le corps Légère coloration verdâtre du ventre
Œil	Bombé et translucide	Bombé à plat, légèrement opaque	Plat et opaque
Branchies	Rouge vif	Rouge	Rouge brun

Photos

Tous les critères gras sont nécessaires

Limite inférieure

Un critère gras suffit



Limite supérieure

Espèce(s) similaire(s) : MULET

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin -tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION PRESENTATION

BULOT

Libellé	« Propre »	Peu crépidulé	Peu galeux	Peu de vers	Crépidulé	Galeux	Vers
Qualité Présentation	V 613	V 614-1	V 614-2	V 614-3	P 615-1	P 615-2	P 615-3
Tolérance de bulots non propres	< 33 %	34 % à 50 %			> 50 %		
Photos de lots							
	Limite inférieure		Limite inférieure			Limite inférieure	

Méthode de détermination du % de bulots non propres

Utiliser les 3 photos ci-contre pour déterminer le nombre de bulots non propres pour 10 bulots pris au hasard

Bulot « propre »

Limite maximale

Au-delà de cette limite le bulot est considéré non propre

Bulots non propres

Vers encroûtants

Balanes

Crépidules

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr – www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

CABILLAUD

Espèce(s) similaire(s) :
LINGUE FRANCHE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Différence de couleur entre le dos et le ventre Points jaunes visibles sur le ventre Présence de petites zones décolorées	Robe décolorée	Robe uniformément beige à grise
Œil	Bombé à légèrement plat Translucide à opacité très légère	Plat et opaque	Creux ou complètement opaque
Branchies	Rouge brillant à rouge	Rouge à rose	Rouge brun ou beige

Photos

Tous les critères gras sont nécessaires

Limite inférieure

Un critère gras suffit

Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du Général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

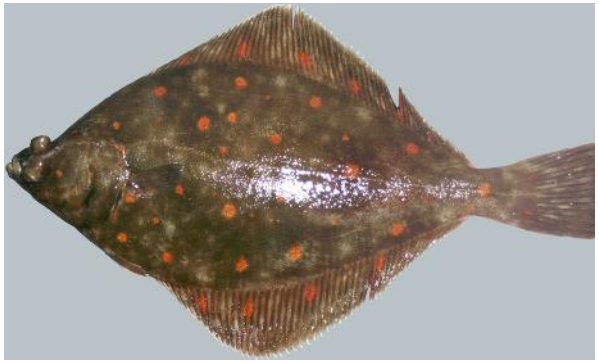
GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	PLIE Espèce(s) similaire(s) : FLET COMMUN, LIMANDE COMMUNE, LIMANDE SOLE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Partiellement rigide	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, brillantes	Couleurs sans éclat	Aspect gratté Peau grisâtre par endroit
Mucus	Aqueux	Trouble ponctuellement	Moins abondant

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	DORADE GRISE Espèce(s) similaire(s) : DAURADE ROYALE DORADE/PAGEOT ROSE

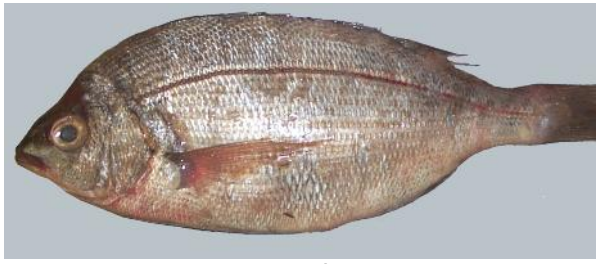
Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, très brillantes Reflets iridescents Présence de toutes les écailles à quelques écailles manquantes	Couleur grise brillante Ecailles manquantes	Aspect gratté Nombreuses écailles manquantes
Anus	Fermé	Relâché	Dilaté Une partie des viscères est visible
Œil	Bombé et translucide	Bombé à plat, légèrement opaque	Creux et opaque

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos

Limite inférieure



Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR — ENCORNET

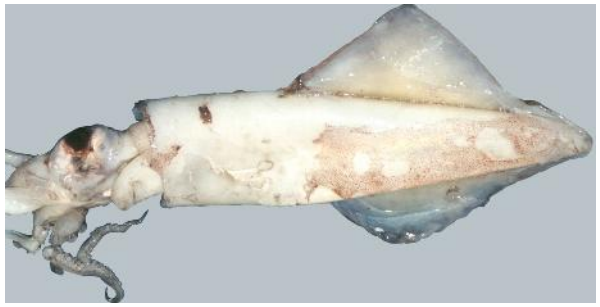
Critères	Extra	A	B
Peau	Intègre à abîmée Pigmentation vive et irisée	Abîmée à très abîmée Légère dépigmentation	Très abîmée Rouge sombre
Chair	Nacrée	Blanche	Rosée
Odeur	Marine	Nulle	Soutenue

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos

Limite inférieure



Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

GRONDIN PERLON

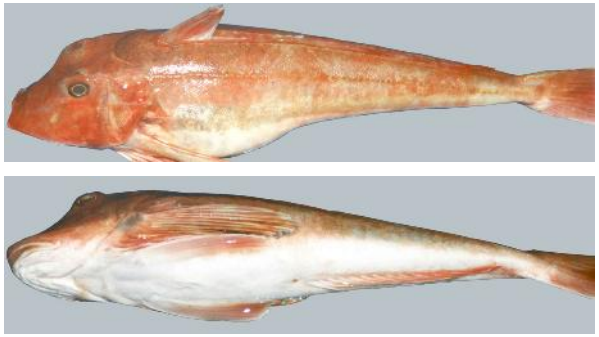
Espèce(s) similaire(s) :
GRONDIN GRIS

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Rouge ocre doré Présence de petites tâches grises	Rouge ocre décoloré	Rouge grisâtre à gris
Ventre	Blanc, brillant	Blanc, anus brun	Tâches brunes autour de l'anus
Œil	Bombé à plat Pupille noire	Plat Pupille noire	Plat, pupille opaque

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

GRONDIN ROUGE

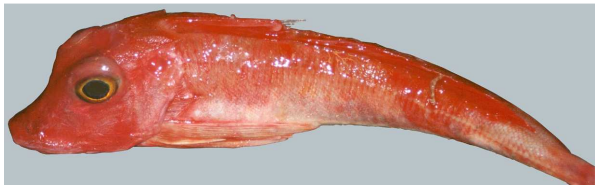
Espèce(s) similaire(s) :
GRONDIN CAMARD

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	**Rigide, ferme**	Ferme	**Molle**
Peau	**Couleur vive, brillante Rouge uniforme à présence de petites tâches rouges grises**	**Rouge et grise**	**Grise**
Œil	Bombé à plat Pupille noire	Plat Pupille noire	Plat, pupille opaque
Ventre	**Blanc, brillant**	Blanc, **anus brun**	**Tâches brunes autour de l'anus**

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION

HOMARD

Critères	FRAICHEUR	
	EXTRA Tous les critères gras sont nécessaires	**A**
Réactivité	Vivace, battement de queue, réflexe de défense (redressement des pinces en arrière du corps) Antennes, pattes et pinces en mouvements	Peu vivace, peu ou pas de battement de queue et de réflexe de défense Léger mouvement des antennes, pattes et pinces
Queue	Absence de relâchement	Faible relâchement
Flancs de la carapace	Dure	Légèrement souple
Pinces, Antennes et pattes	Pinces présentes, Antennes intègres à partiellement cassées, mais non usées 0 à 2 pattes absentes	Absences de pinces ou pattes (voir épatté) Antennes usées ou manquantes

Critères de Détermination PRESENTATION

A "Epatté"

1 pince absente

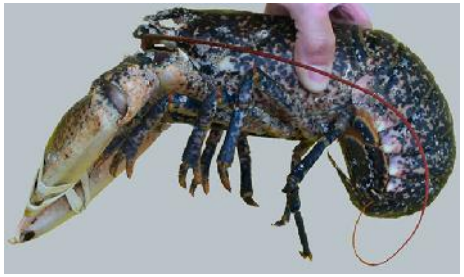
ou

Repousse ≤ au 2/3 de la taille normale (voir photo)

ou

4 pattes absentes

Photos

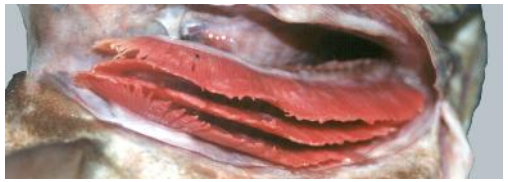


Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

LIEU JAUNE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Différence entre le dos et le ventre Reflets jaunes sur le ventre	Robe terne Différence encore nette entre le dos et le ventre ; Début de décoloration du dos. Reflets jaunes absents	Robe uniformément grise Pas de différence nette entre le dos et le ventre
Œil	Bombé à légèrement plat Translucide à opacité très légère	Plat et opaque	Creux ou complètement opaque
Branchies	Rouge brillant à rouge	Rouge à rose	Brun avec mucus opaque

Photos	Tous les critères gras sont nécessaires		Un critère gras suffit
			
	Limite inférieure		

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	MAQUEREAU Espèce(s) similaire(s) : CHINCHARD

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Parfaitement rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Très brillante Reflets iridescents	Brillante	Sèche Plissée
Opercule	Brillant	Légèrement rosé	Rougi
Œil	Brillant et bombé	Plat, début d'opacité	Creux, opaque et rougi

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos

Limite inférieure

Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	MERLAN Espèce(s) similaire(s) : EGLEFIN

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Partiellement rigide, ferme Stries des muscles apparentes	Entièrement mou Stries des muscles nettes
Peau	Robe très brillante Différence de couleur entre le dos et le ventre Reflets jaunes visibles	Robe terne Différence encore nette entre le dos et ventre Reflets jaunes absents	Robe de couleur uniforme Pas de différence nette entre le dos et le ventre
Œil	Bombé à plat Translucide à opacité très légère	Plat et opaque	Creux ou complètement opaque
	Tous les critères gras sont nécessaires		Un critère gras suffit
Photos	 Limite inférieure		 Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

RAIES

Critères	E	A	B
Mucus	Abondant et aqueux	Mucus moins important Trouble et épais	Aspect sec Presque plus de mucus
Face ventrale	Blanc translucide à blanc mat Petites tâches rose clair	Crème Tâches roses se généralisant	Tâches rose foncé sur l'ensemble du corps

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos

Limite inférieure

Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	REQUINS

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Ventre	Blanc Petites tâches rose clair	Crème Tâches roses se généralisant	Jaunâtre verdissant Tâches rose foncé sur l'ensemble du corps
Odeur	Marine	Nulle	Légère odeur d'ammoniaque

Photos	Tous les critères gras sont nécessaires		Un critère gras suffit
	Limite inférieure		Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

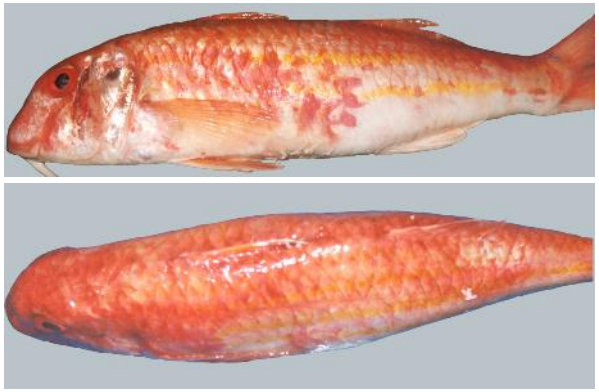
GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	ROUGET BARBET

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Rouge et blanc ; Lignes latérales jaunes bien visibles ou distinctes	Rouge rose uniforme Lignes latérales jaunes indistinctes	Rose délavée ou blanc Aspect grisé
Œil	Bombé à légèrement plat Pupille noire et jaune ou rouge	Plat Pupille noire	Plat, pupille opaque
Ecailles	Présence de toutes les écailles à quelques écailles manquantes	Nombreuses écailles manquantes	Presque plus d'écailles Aspect gratté, lavé
Couleur du dos	Rouge vif, présence de petites zones plus claires	Rouge et gris	Gris

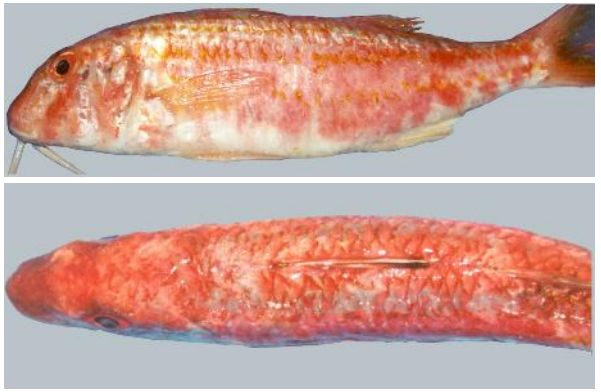
Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

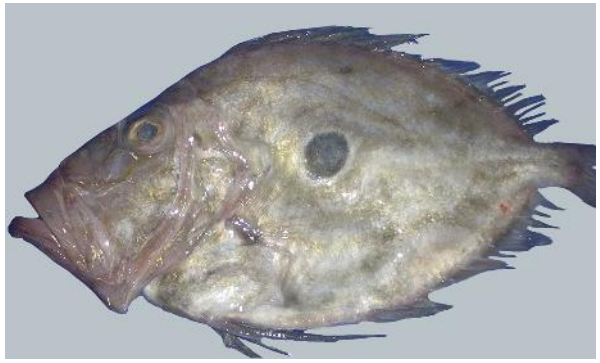
GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	SAINT PIERRE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Lignes dorées bien visibles sur l'ensemble du corps Possibilité de légère décoloration sur le ventre	Couleur grise se généralisant sur le corps	Robe grise sur l'ensemble du corps y compris sur le dos
Oeil	Clair	Début d'opacité	Opaque

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

SOLE

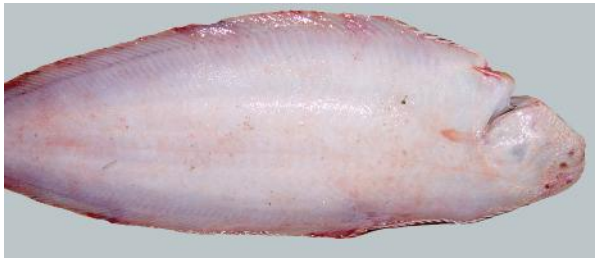
Espèce(s) similaire(s) :
SOLE POLE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Encore vivant à très rigide	Partiellement rigide	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, brillantes et luisantes. Toutes ses écailles	Quelques écailles manquantes à partiellement grattée	Aspect gratté, lavé Majorité des écailles absentes
Mucus	Abondant et aqueux	Mucus moins important Trouble et épais	Aspect sec Presque plus de mucus
Face ventrale	Blanc translucide à blanc mat Petites tâches rose clair	Tâches roses se généralisant surtout sur les bords	Tâches vertes à l'abdomen

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION

TOURTEAU

Critères	FRAICHEUR	
	EXTRA Tous les critères gras sont nécessaires	**A**
Réactivité	Vivace, se déplace Pattes et pinces recroquevillées	Peu vivace, peu ou pas de déplacement Léger relâchement des pattes et pinces
Carapace (face inférieure)	Très dure Colorée (aspect beige / crème)	Dure Décolorée (aspect blanchâtre)
Pinces et Pattes	Pinces présentes 0 à 1 patte absente	Pattes et pinces usées Absences de pinces ou pattes (voir épatté)
Taches noires	Absence	Léger

Critères de Détermination PRESENTATION

A "Epatté"

1 pince absente

ou

Repousse ≤ au 2/3 de la taille normale

ou

4 pattes absentes

Photos

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin- tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 mail : lettre@nfm.fr –www.nfm.fr

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR	TURBOT / BARBUE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Ecailles (Barbue)	Présence de toutes les écailles à quelques écailles manquantes	Quelques écailles manquantes à partiellement grattée	Aspect gratté
Face ventrale	Blanc translucide à blanc mat Petites tâches rose clair	Taches roses se généralisant	Jaunâtre
Branchies	Rouge vive	Roses	Jaunes

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos

Limite inférieure

Limite supérieure

Grille disponible auprès de Normandie Fraîcheur Mer
10, avenue du général De Gaulle, BP 27 14520 Port-en-Bessin - tél : 02 31 51 21 53 / fax : 02 31 51 21 52 - mail : lettre@nfm.fr - www.nfm.fr